

С. КУКЛИН,
главного
родинского те-
центра госса-
ра.

надежного центра государственного надзора.

«Я ВЕРЮ В СВОЮ ПОВЕДУ...»

В ЭТО сложное время, в такие политические и экономические неурядицы особенно приятно слышать добрые вести. Например, что наши земляки с честью выступают на спортивных соревнованиях и показывают блестящие результаты.

Совсем недавно в Ростове-на-Дону проходил чемпионат России по греко-римской (классической) борьбе. После распада Советского Союза это был первый чемпионат такого ранга. И в нем выступили практически все сильнейшие борцы СНГ. Среди них и наш земляк Ибрагим Шохалов, известный в спортивном мире. Проведя пять последних в упорнейшей борьбе, Ибрагим стал чемпионом России в весовой категории 100 кг.

В финальной схватке И. Шохалов встречался с опытным борцом В. Андриашвили. Мастерство и превосходство в физической силе по-

могли Ибрагиму. За одну минуту — досрочная победа со счетом 11:0.

Совсем недавно, в декабре прошлого года, он стал серебряным призером Кубка мира-92. А уже через месяц, в январе И. Шохалов выиграл золото на открытом чемпионате Финляндии. В марте у нашего земляка отборочный турнир на первенство Европы. Это будет турнир серии «Большого Шлема» Германии, на него съедутся все сильнейшие борцы мира. А в мае Ибрагим ждет чемпионат Европы в Стамбуле.

Тренирует способного борца заслуженный тренер РСФСР Султан Мисирбеков и заслуженный мастер спорта Асламхан Аслаханов. В недавнем прошлом Аслаханов был чемпионом мира Европы и обладателем «Золотой борцовки-87». Победа его отца на чемпионате России — это несомненный успех. «Желания победить не оставалось мне», — говорит И. Шохалов. — Я являл в свою победу и готовился к ней».

Пусть же стремление к победе никогда не оставит тебя, Ибрагим! Пусть же твои спортивные выступления под знаменем другого государства, так как выступать за нашу республику пока нет возможности. И закончи это, уйдя, не от щита...

Исмаил ШИМ.

«Эрзу» шагает впереди...

Любители футбола Чеченской Республики живут в ожидании открытия летнего спортивного сезона, а игроки команды «Эрзу» продолжают подготовку к новому футбольному сезону. Тора свалилась с плеч у спортсменов и тренеров грозненского «Эрзу». Команда в сезоне 1993 года будет играть в первой лиге российского чемпионата. В этом году наши земляки с чувством ответственности отнеслись к чемпионату среди команд второй лиги и несли почетное звание грозненского футбола. Спорт — это тоже труд, и «Эрзу» потрудились на славу.

Нужно отдать должное главному тренеру Т. Куриеву, который за один сезон сумел вывести команду из второй лиги в первую. Руководители футбольного клуба «Эрзу» и тренеры, его спонсор Гуслаббек Лопсанов, не поставили перед собой такой задачи — вывести команду в первую лигу. Подобное требование уже который год висит над многими, более опытными футбольными командами, чем Т. Куриев, и тем не менее, эта задача выполнена.

Говорят, он был порою суров в отношении к подопечным, но команда к цели изумительной дорогой борьбы. Не любил, чтобы его команда проигрывала. Наставник и должен быть и требовательным, и строгим ко всем игрокам. У тренера не должно быть любимчиков, он должен относиться ко всем одинаково. Спортсмены — народ требовательный, увидев несправедливость — дисциплины не жди. Начиная Т. Куриеву довелось с извечным тренером — с психологией. Игроки пренебрегали соперниками. Это мешало бороться в поте лица за каждый потерянный мяч, рваться и бороться и бить, бить по этому тусовому шару из любых положений, дорнка нажимать мгноуем.

В. АВТУРИНСКИЙ.

Наур, опять Наур

Таинным возгласом одобрения и восхищения сопровождали зрители награждение победителей и призеров юниорского (1973-74 и 1975-76 годов рождения) первенства Чеченской Республики по греко-римской классической борьбе, прошедшего недавно в спортивном зале ФСО «Юность» Чечни.

И неудивительно: боролись наурцы технично, с отгом-

ной полет и побеле. И заняли четыре первых места, три — вторых, и три — третьих среди борцов 1975-76 годов рождения.

На высшую ступеньку пьедестала досрочно поднялись Муртаз Молочиев, Мовлади Магомедов, Заниди Хапишев и Муса Пайлауаев, а также спартаковцы Саид Вугис, Тимур Гасаев, Руслан Арсамазов, Хамзат Магома-

вям несколько светлых минут.

Кажется, ЛЕВ несколько утрачивает присущее ему самообладание. Раздражительность и мелочные споры — отнюдь не ваши черты характера. Если возникнет трудная финансовая проблема, позвольте на собственную инициативу и поддежку светил 23 или 28 марта. Возможно, непростительное недоверие, не паникуйте по этому поводу. Недавно расторгнувшие брак рискуют потерять голов из множества вновь открывшихся заманчивых возможностей.

Говорить о благосклонности судьбы в отношении ДЕВЫ пока не приходится. Вам следует проявить двойную осторожность буквально во всем 22 и 25 марта. Бойтесь поспешного решения относительно смены места работы, ибо к нам целую очередь старых истин: хорошо там, где нас нет. Затраты превосходят доходы. Труд и еще раз труд — единственная панацея. Раскрытие тайной любовной связи не сулит вам особых испытаний.

На часах ВЕСОВ сомнений — нынешняя работа устраивает, новое же предложение обещает блестящую перспективу. В четверг планеты

помогут принять правильное решение. В первую очередь это касается лиц творческих профессий, но в тени благожелательности небес не останется никто. Астрологи видят поединок за рублем. Милал да, если ваши родители или возлюбленный настаивает на вступлении в брак, доложите на благо волю PROVIDENCE.

Астролог призывает к преуспеваемости СКОРПИОНУ — пожайте денег на благотворительные дела. Не говоря о сыне, об обретении внутреннего покоя станут нам благодать. Осознаете себя в новом качестве, ощутите полезность тем, кого удача обошла своими милостями. Несколько вечеров, проведенных среди друзей и близких, наполнят душу умиротворением. На океан повои любви наливается первый шторм.

СТРЕЛЕЦ на этой неделе в основном отдыхает. Если предстоит поездка, отправляйтесь 25 марта — именно эта дата обеспечит успех. Покупку лучше сделать 27-го. Похоже, неадекватные деньги придут сами собой. Молодое поколение может властвовать в соблазнах соевых легких кув, Огненные вокрут матерые волки. Если все же дискотека, урок судьбы запомните надолго и пойдет вам на пользу.

★ Реклама ★

Кино

«ЮБИЛЕЙНЫЙ» — Американский Индианер (США) в 10—11.35—13.10—14.45—16.20—17.55.
«КОСМОС» — Петербургский перил, в 10—11.45—13.30—15.15—17.

ПОЗДРАВЛЯЮ!

Агамерзеву Залину с днем рождения.
Милал и нежная мол, я тебя очень люблю и желаю большого счастья. Чтоб никогда, даже случайно не расстались в жизни нас. Нежно любящая тебя мам.

ПРОДАЮ

двухкомнатную квартиру в районе Минутки.
Обратиться по телефону: 22-66-55 (рабочий).

Международная иностранная компания

ищет профессиональных специалистов для работы в своем грозненском главном офисе.

1. УПРАВЛЯЮЩИЙ ПО ПРОДАЖЕ. Молодой, способный работать полное время; желательны, чтобы была своя машина; говорил бы на русском, английском и чеченском языках; имел бы университетскую степень по маркетингу, экономике или управлению бизнесом.

2. ИСПОЛНИТЕЛЬНЫЙ СЕКРЕТАРЬ (ДЕВУШКА). Молодой, представительный, агрессивный; владение английским и русским языками обязательно; способный работать полное время; университетская степень.

3. ВОДИТЕЛЬ. Иметь свою машину; идеальный стаж вождения; владение чеченским и русским языками.

Все заявки принимаются 19, 20, 21 марта (пятница, суббота и воскресенье) в министерстве иностранных дел, в комнате № 704 на 7 этаже (здание рескома) с 15 до 18 часов.

Предприятие «ТЕРЕК-93»

предлагает туристическую поездку в Турцию (Стамбул) через Румынию, Болгарию автобусом. Стоимость — 110 долларов + 30 тысяч рублей.

Выезд по мере укомплектования группы. Фирма берет на себя оформление виз и паспортов.

Обратиться: г. Грозный, ул. Чичерина, 21 или по телефону: 44-00-23.

Фирма «РОМАШКА»

предлагает турпоездку в Турцию (Стамбул) — автобусом «Мерседес», стоимость — 100 долларов США + 25 тысяч рублей. Выезд 25 марта. Оформимся загранпаспорта.

Обратиться: г. Грозный, ост. «магазин Богатырь», ул. Трудовой 71, кв. 11 (дом напротив школы № 18) Саамаи, или г. Аргу, СПТУ — 29, медпункт, к Аминат телефон: 2-68-43.

ДОМ УЧИТЕЛЯ

объявляет прием на курсы «Домашняя медицина». Вас научат делать инъекции, уходы за больными, неотложной помощи, лечению травмами, массажу. Занятия ведет заслуженный врач ЧР.

Начало занятий 21 марта в 14 час. Наш адрес: Грозный, пр. Орджоникидзе, 66. Тел.: 23-81-00, 22-08-47.

ГРОЗНЕНСКИЙ ПОЧТАМТ

извещает заинтересованные учреждения, организации и население города.

В связи с переходом на международные принципы приема и обмена почты с Литвой, Латвией, Эстонией, странами СНГ и Грузией, прием и оформление почтовых отправлений для пересылки осуществляется по международным правилам и тарифам.

Прием почтовой почты и бандеролей для пересылки будет производиться в централизованном порядке только на Главпочтамте. В настоящее время прием временно прекращен.

За справками обращайтесь на Главпочтамт или по телефону: 22-60-32, 22-26-55.

МЕНЯЮ

кирпичный дом из 4-х комнат, 70 кв. м со всеми удобствами и 3-х комнатную квартиру на 3 этаже в центре города на Ставропольский край или Ростовскую область, без газа не предлагать.

Обратиться: г. Гудермес, ул. Вагитова, 103. Телефон: 2-44-35.

КУПЛЮ

цветные металлы. Обратиться по телефону: 26-46-67, 26-37-61.

Считать

недействительным

диплом на имя Давидова Нервана Ильича за № 985 287 об окончании училища № 13 по специальности мастер сельского строительства.

Обратиться по телефону: 77-74-52.

дом в с. Старая Суляна из 4-х комнат с телефоном и со всеми удобствами на трехэтажном кирпичном здании № 13 по специальному адресу: пр. Ленина 46, кв. 60 с 10 до 16 часов.

Академия домашних наук

СКОРО весна. Не заставит себя ждать и авитаминоз. Не забывать об источниках витаминов — обычном (но не торжественном его так называемом) луке. Когда начинают плакать, есть лук к столу, может, вас несколько утешит то, что его начали возделывать неизмеримо давно — в четвертом тысячелетии до нашей эры. Со своей родиной — Афганистан, он перенес через Азию в Египет и Грецию, откуда — в Рим.

Израиль лук был не только едой, но и лекарством, давшие немалые истинные атрибуты. И совершенно заслуженно его изображения присутствуют в египетском погребении. Луки лука нашли и в саркофагах (и не только рядом с мумиями, но и внутри них).

Древнегреческие врачи широко использовали лук для изготовления лекарств. В Древнем Риме он считался лучшим средством, «очищающим желудок и кровь». Император Нерон, считавший себя великим поэтом и певцом, находил, что лук — порой — превосходнейшее средство для сохранения голоса и в дни перед выступлением глотал лук, а также лук, приправленный его оливковым маслом.

В Индии лук считали стимулирующим, мочегонным и отхаркивающим средством; применяли его также при лихорадке и болезнях ушей. (Истия, древний рецепт профилактики миссори — натереть на терке лук, выжать сок, сделать витаминный напиток, добавить в уши, промывать луковым соком, прикрыть лотом и заснуть. Можно походить и днем).

В средние века во Франции крестьяне полагали, что лук — это плодотворный рыбак. Знаменитый Салернский кодекс законов 1314 века сообщает, что нет у врачей о луке единого мнения. Как сообщает Гален,

Кладезь витаминов

для холериков лук не полезен. Но для флегматиков, как, говорит он, — лучшее средство. Лучшее всего — для желудка; и цвет у лица превращается — тоже от лука. «Растертым вытираю его, ты сумеешь лисой вернуть голову красоту, что утрачена в лечении собачьих укусов».

Лук приложи — поможет с медом и укусом только его перед тем растереть». НА РУСИ превосходный лук славился уже в восьмом веке. Летописи сообщают, что ростовчане «падут лук и чеснок от от города кормятся».

Множество пословиц, порожденных любовью к луку, вошли в речь россиян: «В нашем краю, словно в раю: рыбный да лук, а луку не переешь», «только голю, а лукаво во щи есть», «лук от семи недуг», «кто сеет лук — избавится от муч», «лук да баня все правят».

Народ без всяких фармакологических знаний, что и чему. Например, бурлаки сознательно(!) исключали из завтрака и обеда мясо, заменяя его луком и рыбным хлебом, считая, что лук придает силы и выносливость.

Лук выручал и в страшные годы Великой Отечественной войны. Войной — дистрофию, выпавших из плена или коллапс, удавалось спасти, если их сунуть держали на луковой напаше со сметаной.

Ув, в Красную янгу вывезено сегодня немало видов лука: алтайский, египетский, мелководный (черемша) и др.

Черемша — под этим определением скрывается победный и мелководный лук — ценнейшее пищевое растение, и соевое, усердно употребляемое повсюду, где до него могут добраться любящие люди. Мелководный лук содержит

эфирное масло, применяемое в медицине для лечения гнойных ран, язв, пролежней и для налаживания деятельности желудка. У нас на Северном Кавказе этот лук — великолепное сырье для различных блюд, применяющих и как народное средство при кишечных заболеваниях.

Сырой лук полезен при атеросклерозе и гипертонии. Все виды лука и чеснока — мощные источники фитонцидов — губительных микробов. Фитонциды лука легко убивают злокачественные бактерии, дифтерийную и туберкулезную палочки, стафилококки.

А вот несколько советов по использованию репчатого лука. При атонии желудочно-кишечного тракта надо систематически перед едой принимать по чайной ложке отжатого лукового сока. Так можно вылечить и авитаминоз, нарушение обмена веществ.

При нахле надо очистить большую репчатую луковицу, вымыть и натереть на терке. Смешать натертую луковицу с луком и залить кипятком. Встретить эту смесь в ложку груду лука и шеп. Потом выжать теплым платком. Утром натощак проглотить столовую ложку смеси.

При расстройстве желудка помогает очень мелко нарезанный репчатый лук, смешанный с сахарным песком и растертый в ступине. Наполнить на естественном жару, поверх которой положить слой смеси.

Для очищения старых ран русские бабки рекомендовали тинктуру: столовую ложку лукового или свежего лука, положить столовую ложку поваренной соли и столовую ложку меда на

резанного лука. Все тщательно растереть в ступине. Смесь на рану накладывать на сутки. Поначалу будет боль, и сильная. Но по мере очищения раны она утихнет.

Но главное — луковицы употребляют в пищу в самом разном виде: едят, сырыми, жареными, маринованными, сушеными. Они не только придают пище пикантный вкус, но и витаминизируют ее.

Почти всюду едят и зеленые лук (перо), в котором много витамина С и других полезных веществ. Свежий лук подстегивает аппетит, усиливает выделение пищеварительных соков. Поэтому его рекомендуют есть вместе с закусками и вторыми блюдами. Знаючи различают острый, полуострый и сладкий сорта лука. Острые сорта — хороши для соусов, супов, рыбных, мясных, овощных блюд и в качестве начинки для пирогов. Полуострые и сладкие сорта отлично подходят к салатам и к холодным закускам.

красивый цвет, сначала обваляйте его в муке, а потом жарьте.

А вот и несколько рецептов:

РЫБА С ЛУКОМ И УКСОМ.

На 1 кг свежей рыбы возьмите 2 головки лука, полстакана томата пюре, полстакана столового уксуса, 2 столовые ложки растительного масла.

В кастрюлю положите слой нарезанной кусочками рыбы, на них — слой нашинкованного лука, затем еще рыбу и снова лук. Влейте масло, томат — пюре и уксус. Для аромата добавьте лавровый лист и несколько горошин черного перца. Закройте кастрюлю крышкой и тушите рыбу (лучше в духовке) около часа.

САЛАТ «ЗАГАДКА».

Две большие луковицы, две редьки, две морковки. Лук нарезать кольцами, обдать кипятком. Редьку и морковку натереть на терке, посолить и дать немного постоять. Смешать все овощи, поперчить, заправить майонезом или подсолнечным маслом.

КАША С ЛУКОМ И ТЫКВОМ.

Возьмите четыре стакана нашинкованной (рыбной, говяжьей, куриной), три луковицы, 160 г жира, соль. Лук мелко нашинкуйте, и обжарьте вместе с тыквой, нарезанной мелкими кусочками. Готовую пассыченную кашу перемешайте с обжаренным луком и тыквой.

ДЕРЕВЕНСКИЙ СУП.

Жир разогрейте на сковороде, положите туда нарезанную морковку и мелко нарезанный, посыпанный мукой лук. Жарить до золотистого цвета. В кипящую подсоленную воду положить картофель, морковь, нарезанный кубиками, лавровый лист, перец, зелень. Положить обжаренный лук и варить 20 минут.

Ольга МАЗУРОВА.

Редактор А. З. Вацуев

Адрес редакции: 364907, Грозный, ул. Маяковского, 92. Дом печати

Индекс 54670

Газета выходила под названиями: «Товарищ», «Известия Совета рабочих и военных депутатов Грозненского района», «Красный повстанец», «Красный труд», «Нефтебачий», «Грозненский рабочий», «Голос Чечено-Ингушетии». С 21 мая 1992 года — «Голос Чеченской Республики».

Учредитель: Парламент Чеченской Республики.

Телефоны редакции: 22-60-63 редактор; 22-83-72 зам редактора; 22-26-70 отв. секретарь; 22-10-75, 22-64-11, 22-45-33 зав. отделами; 22-17-79, 22-44-35 репортёры; 22-49-50 ночная редакция.